

Slatka tarabica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kutija (dupla)piškota**
- **200 gkeksa cetvratstog**

Za fil:

- **500 mlmleka**
- **2 kesicepuđinga vanila**
- **100 gčokolade**
- **120 gmargarina**
- **6 kašikašecera**
- **2 kašikeruma**

Preliv:

- **200 mlcokoladne glazure**

Priprema

Skuvati mleko (odvojiti 5 kašika mleka za puding), a u drugoj šerpici izmešati 5 kašika mleka sa pudingom i šecerom pa lagano sipati u provrelo mleko neprestano mešajući. Kada je puding kuvan (kada se zgusne) ohladiti ga. U ohlaen puding dodati umucen margarin rum i istopljeni cokoladu. Kada je fil sastavljen idemo na slaganje keksa.... U duguljasti kalup staviti foliju ili celofan.

Po dnu kalupa poreati piškote koje smo provlaciili kroz sok od malina. Kako po dnu tako i na stranicama kalupa. Na dno kalupa preko piškota staviti dve do tri kašike fila....

Zatim uzimati cetvrtasti keks (ne natapati ga sokom) pa na svaki keks staviti po malo fila i reati jedan do drugi uspravno u kalupu.

Tako radimo do kraja zatim premazati celu torticu sa filom pa odozgo poreati ostale piškote koje smo provlaciili kroz sok.

Tortu dobro ohladiti pa sutradan prevrnuti je na tacnu za tortu... Uklonimo celofan i dekorisemo sa cokoladnom glazurom.

Savet